Pelgrim

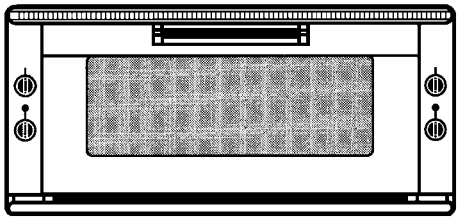
Handleiding 90 cm Oven

Manual 90 cm Oven

Notice d’utilisation 90 cm Four

Anleitung 90 cm Ofen

OKW 999



CERTIFICAT DE GARANTIE

GARANTIEZERTIFIKAT

Pelgrim

Pelgrim confère 5 années de garantie sur l'appareil à condition que celui-ci ait été raccordé selon les règles de l'art par un installateur agréé conformément aux prescriptions d'installation.
Pelgrim s'engage à remplacer gratuitement et ce pendant 5 années à dater de l'achat les pièces.
Pendant l'année suivant la date de l'achat il ne sera pas porté en compte de frais de déplacement ni de main-d'oeuvre.
Tombent sous la garantie tous les vices et dysfonctionnements résultant de fautes de construction ou de pièces défectueuses.
Les fautes d'installation et d'utilisation ne sont pas couvertes par la présente garantie.

Nom et adresse de l'installateur: _____

Date d'achat: _____

Pelgrim gibt 5 Jahr Garantie auf dieses Gerät, falls es fachkundig durch einen anerkannten Installateur und in Übereinstimmung mit den Installationsvorschriften angeschlossen wurde.
Pelgrim verpflichtet sich, 5 Jahr lang nach Ankaufdatum kostenlos Ersatzteile auszuwechseln.
1 Jahr lang nach Ankaufdatum werden keine Fahrtkosten und kein Arbeitslohn berechnet.
Unter die Garantie fallen alle Reparaturen, infolge von Konstruktionsfehlern oder fehlerhaften Ersatzteilen.
Beim Service müssen Bezahlungsbeweis und Garantiezertifikat vorgezeigt werden.
Schäden, die durch unsachgemäßen Gebrauch-/Installation entstanden sind,gehören nicht zur Garantie.

Name und Adresse Installateur: _____

Ankaufdatum: _____

Nederlands . . . . . **1 - 13**

English . . . . . **14 - 28**

Français . . . . . **29 - 43**

Deutsch . . . . . **44 - 58**

Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

Telefoon afdeling service en onderdelen:

Home Products Service Nederland

Service Tel.: (0544) 39 39 39

Fax: (0800) 022 26 36

Verkoop onderdelen

Tel.: (0544) 39 38 38

Fax: (0800) 022 08 88

Numéro de téléphone du service après-vente et des pièces détachées:

Pelgrim S.A. Belgique

Zone Industrielle, Keerstraat 1

B-9420 Erpe-Mere

Tél.: (053) 80 62 08

Fax: (053) 80 60 57

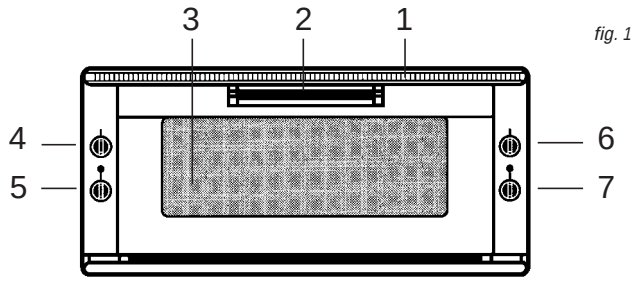


fig. 1

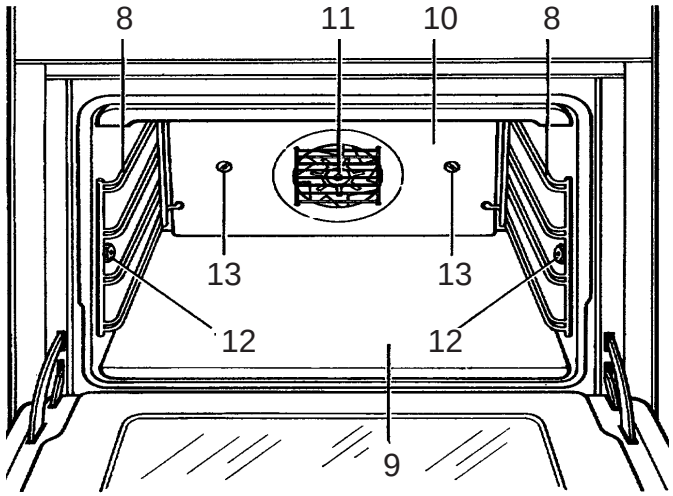


fig. 2

Toestelinformatie (zie fig. 1 en 2)

1 – ontluchtingsrooster
2 – handgreep
3 – glasdeur
4 – autostart
5 – schakelwekker
6 – keuzeschakelaar
7 – oventhermostaat
8 – inschuifrichels in vier hoogten
9 – bodem
10 – luchtverdeelplaat
11 – ventilator
12 – bevestigingsschroeven inschuifrichels
13 – bevestigingsschroeven luchtverdeelplaat

Introductie

Als u deze gebruiksaanwijzing doorleest, bent u snel op de hoogte van alle mogelijkheden die dit toestel u biedt. U vindt informatie voor uw veiligheid en over het onderhoud van het toestel. Verder vindt u milieutips en aanwijzingen om energie te besparen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift. Een eventueel volgende gebruiker van dit toestel kan daar zijn voordeel mee doen.

Veel kookplezier!

Inhoud

- **Veiligheid** 2
  - Voor het eerste gebruik 2
  - Waarop u moet letten 2
- **Bediening** . . . . . .3 - 4
  - Keuzeschakelaar 3
  - Autostart 3
  - 60 Minuten schakelklok 4
- **Toepassing** . . . . . .4 - 9
  - Ovengedeelte 4
  - Braden 5
  - Grilleren 6
  - Drogen 7
  - Inmaken 7
  - Baktips 8
  - Baktabel heteluchtoven 9
  - Baktabel boven- en onderwarmte 9
- **Onderhoud** 10
  - Reinigen 10
- **Installatie** 11
- **Montage** 12
- **Afvoeren verpakking en toestel** 13

3930 | 2470 | 9713

Dit toestel voldoet aan de voorschriften van de richtlijn 89/336/EEG inzake elektromagnetische compatibiliteit.

Vóór het eerste gebruik

- Dit toestel mag alleen door een erkend installateur worden aangesloten (zie elektrische aansluiting).
- Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- De ovenruit kan door langdurig gebruik van de oven op de maximale temperatuur (bijv. bij het grilleren) warm worden (maximaal ca. 100 °C). Let op als er kinderen in de buurt zijn.
- Vet en olie zijn bij oververhitting ontvlambaar. Blijf in de buurt tijdens het bereiden van gerechten.
- Snoeren van elektrische apparaten – zoals van een mixer – kunnen bekneld raken tussen de deur van de hete oven of terecht komen op hete kookplaten/zones.
- De oven altijd laten afkoelen met gesloten deur.
- Grilleer altijd met gesloten deur.

Waar u op moet letten

Gebruiksklaar maken

- Haal alle toebehoren uit de oven en reinig ze grondig met een afwasmiddel.
  Schakel de gesloten lege oven ongeveer 30 minuten in op de maximum temperatuur. Schakel hierna gedurende 15 minuten het grillelement in. Na het afkoelen de oven met warm water schoonmaken.

Opmerking

Als de oven voor de eerste maal sterk verhit wordt, zult u een “nieuwigheidsluchtje” ruiken. Dit is normaal.

Geen aluminium op de ovenbodem

- Bedek de ovenbodem nooit met aluminiumfolie en plaats ook geen bakblikken of -vormen op de ovenbodem. De folie houdt namelijk de hitte tegen, waardoor emailleschade ontstaat en het bakresultaat ongunstig beïnvloed wordt.

Direct schoonmaken

- Gemorste suikerhoudende gerechten of vruchtensappen, zoals pruimennat of rabarber, kunnen de kleur van het emaille aantasten. Het verdient aanbeveling dit direct schoon te maken.

Keuzeschakelaar oven zie fig. 1 (6)

Symbool	Stand	Functie-omschrijving
	1	onder- en bovenwarmte
	2	onderwarmte
	3	grill
	4	onderwarmte + hetelucht
	5	grillelement + hetelucht
	6	hetelucht

Opmerking
De oven heeft een koelventilator, die in werking treedt zodra u de thermostaatknop uit de O positie draait.

Boven- en onderwarmte (stand 1)
De oven is uitgerust met een verwarmings-element onder de ovenbodem en een verwarmingselement tegen het plafond van de oven.

Onderwarmte (stand 2)
Op stand 2 is alleen de onderwarmte ingeschakeld. Deze stand is uitstekend geschikt voor het bakken van hartige taarten.

Grill (stand 3)
Platte stukken vlees, kip of ander gevogelte kunnen direct op het rooster gegrilld worden. Deze grillstand is ook geschikt voor het roosteren van brood.

Onderwarmte en hetelucht (stand 4)
Vooral geschikt voor gistdeeg; het rijzen van deeg gaat erg goed met dit verwarmings-systeem. Het is ook geschikt om pizza's mee te bakken.

Rondom grilleren (stand 5)
Door de keuzeknop op stand 5 te draaien kunt u grilleren met ingeschakelde ventilator. De stralingswarmte wordt door de ventilator rondom het gerecht geblazen.
U kunt gelijktijdig gebruik maken van de grillset in combinatie met de draaispitmotor.

Hetelucht (stand 6)
De lucht in de oven wordt verwarmd door het boven- en onderelement. De ventilator in de achterwand van de oven zuigt de lucht uit de oven aan en via de luchtverdeelplaat wordt de lucht beter verspreid.
Op deze manier is de lucht in de oven voortdurend in beweging, daardoor is deze vorm van verwarmen ook geschikt voor het bakken op verschillende niveau's.

Autostart en schakelwekker

Autostart

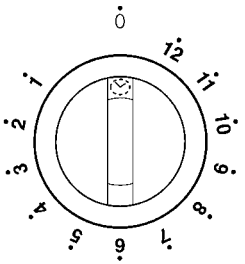


fig. 2

Met deze schakelaar kunt u de ovenstarttijd van 1/2 uur tot maximaal 12 uur vertragen. Als u de gewenste starttijd instelt, zal de oven na het verstrijken van de tijd automatisch starten (zie fig. 2).

60 Minuten schakelwekker

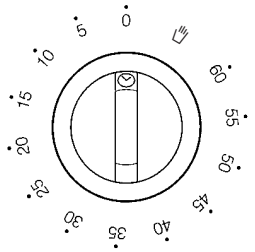


fig. 3

De schakelwekker is tot maximaal 60 minuten instelbaar (zie fig. 3):

Pos. 0 De wekker is buiten bedrijf.

Pos. ✋ Handbediening; de oven functioneert zonder tijdsbeperking.

Pos. 5-60 Na afloop van de baktijd gaat de timerknop automatisch naar 0.

De oven is uitgeschakeld, het groene signaallampje licht op en u hoort een geluidsignaal.

Als u de knop op handbediening zet, stopt het geluidsignaal.

Instellen

Draai de knop van de wekker eerst helemaal naar rechts tot de aanslag, dan linksom draaien om de gewenste tijd in te stellen.

Voorbeeld

U wilt een gerecht met onder- en bovenwarmte bereiden, bij een temperatuur van 200 °C en een baktijd van 60 minuten. Het gerecht moet klaar zijn om 18.00 uur. Op dit moment is het 13.00 uur.

- Zet de autostartknop op 4. De begintijd 13.00 uur is nu vertraagd met 4 uur.
- Zet de wekkerknop op 60 min (de gewenste baktijd).
- Zet de keuzeknop op stand 2.
- Zet de thermostaatknop op 200 °C.
- Plaats het gerecht in de oven en sluit de deur. De oven start om 17.00 uur en stopt om 18.00 uur.

Ovengedeelte

Hetelucht

Het heteluchtsysteem is uitermate geschikt voor het bakken van cakes, koekjes en appeltaarten. U kunt zelfs op meerdere richels tegelijk bakken. Wel moeten dan de vormen recht onder elkaar gezet worden. Bakplaten met koekjes plaats u op de tweede en derde richel van onderen.

Boven- en onderwarmte

Het bakken van bladerdeeggerechten, zoals banketstaven, saucijzebroodjes, appelbollen, soezen, schuimgebak, soufflés, brood en biscuitdeeg gaat beter met boven- en onderwarmte.

Condensvorming

Tijdens het braden of bakken komt er vocht vrij. Vooral bij het bereiden van brood, pizza's, voorgebakken frites, etc. Dit is normaal. Bij meerdere vormen of lagen ontstaat er vanzelfsprekend ook meer condens in de oven.

Braden

In gesloten schalen of pannen blijft het vlees sappiger, bovendien ontstaat er weinig of geen rookontwikkeling. Bij het braden zonder deksel wordt het vlees sneller bruin en knapperig.

De braadslede is ideaal voor het braden van een stuk vlees boven 1 kg.

Onderstaande tabel is alleen van toepassing als u gerechten in een koude oven plaatst. Bij gebruik van boven- en onderwarmte moet u de gerechten op de tweede richel plaatsen.

Braadtijdentabel voor verschillende soorten vlees

Braadgerecht	gewicht in kg	temp in °C	tijd in minuten
Varkensvlees	1,0	**180** - 200	100
Rundvlees	1,0	**170** - 190	100
Kalfsvlees	1,0	**170** - 190	90
Kip	1,0	**180** - 200	60
Poularde	1,3	**170** - 190	75
Eend	1,5	**150** - 170	90
Reebout	1,5	**170** - 190	90
Bout en wildzwijn	1,5	**160** - 180	120
Vis (niet in moten)	1,0	**160** - 180	50

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Rondom grilleren

- De oven moet circa 5 minuten voorverwarmd worden. Zet de keuzeschakelaar op stand 4 en zet de thermostaatknop op 250 °C.
- Gerecht op het rooster leggen en schuif dit op de meest geschikte richel (meestal de bovenste richel).
- Schuif de bak/braadslede (eventueel met water vullen om het vet op te vangen) onder het grillrooster.
- Om de grill uit te zetten draait u beide ovenknoppen op 0.

Grilltijden-tabel voor rondom grilleren

Grillgerecht	gewicht in kg	richelhoogte	tijd in minuten
Roastbeef	1	2 - 3	30 - 35
Haantje	1	2 - 3	50 - 60
Eend	2	2 - 3	85 - 90
Gans	3	2	160 - 180
Kalkoen	2	2 - 3	110 - 130
Kalkoen	3	2	150 - 180

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Bruineren

Om uw gerechten een bruin korstje te geven, schakelt u nog enige minuten het grillelement in. Wacht tot de bovenzijde goudbruin is; keer het gerecht dan om zonder erin te prikken.

Kleine stukken vlees

Gegrilleerd vlees behoudt zijn natuurlijke aroma wanneer u het van te voren niet invet.

Grote stukken vlees

Deze kunnen eventueel met een dun laagje olie of boter worden ingesmeerd, om uitdrogen te voorkomen.

Donker vlees

Donker vlees, zoals rundvlees, wild en schapenvlees, wordt sneller bruin dan licht vlees (kalfsvlees, varkensvlees en gevogelte).

Licht vlees

Licht vlees en visfilet worden aan de buitenkant minder bruin, al zijn ze van binnen gaar en sappig.

Grillleren met de grillset/sjaslikset (zie fig. 4 en 5)

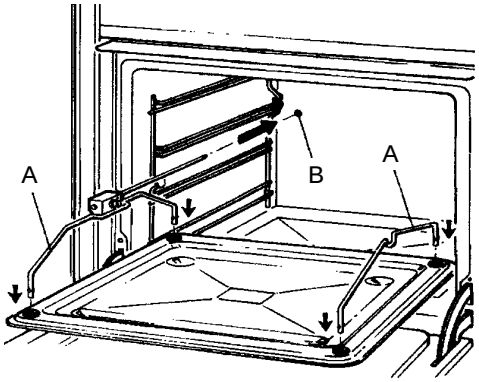


fig. 4

Met deze grillset kunt u bijvoorbeeld kip of rollade tussen de vleeshaken **D** klemmen.

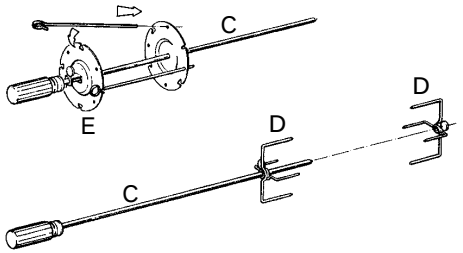


fig. 5

Met de sjaslikset **E** kunt u sateh bereiden. Plaats hiervoor eerst de spieshouders **A** in de daarvoor bestemde houders in de bak/braadslede. Steek vervolgens spies **C** (zonder handvat) in de aandrijving op de linker spieshouder en leg hem daarna op de rechter houder. Schuif hierna het geheel op de onderste richel in de oven en steek de aandrijfas in de motor **B**.

Rookontwikkeling

Het grilleren van vlees, direct op het rooster, gaat vaak gepaard met rookontwikkeling, doordat vetspetters inbranden op de bodem. U kunt de rookontwikkeling beperken door de braadslede te vullen met water en hem onder het grillrooster te schuiven. Er treedt dan wel meer condensvorming op.

Drogen

Om fruit, groente en kruiden goed te conserveren.

- Stel de temperatuur op ca. 60-80 °C in.
- Keuzeknop op stand 6 instellen.

Inmaken

De traditionele manier om fruit, groente en vlees te conserveren.

- Weckring en deksel nat maken, op de gevulde weckflessen leggen en de flessen met een beugel afsluiten.
- Braadslede vullen met 1/2 liter heet water (ca. 80 °C), op richel 1 in de oven zetten en ovendeur sluiten.
- Temperatuurkiezer instellen op 150 °C.
- Keuzeknop op stand 6 instellen.

Baktips

Inzethoogten
Afhankelijk van de hoogte van gebak of koekjes plaatst u de bakplaat op de tweede of derde richel van onderen. Bakvormen plaatst u op het rooster op de eerste of tweede richel van onderen.

Bakvormen zijn belangrijk
Vooral voor ovens met boven-/onderwarmte is het materiaal waaruit de bakvormen zijn vervaardigd, erg belangrijk. De beste bakvormen zijn gemaakt van zwart blik, of bekleed met een speciale kunststof; deze nemen het snelst de hitte op en bevorderen kortere baktijden.

Zo stelt u vast of de taart gaar is
Prik 10 minuten voor het einde van de baktijd met een prikker in de taart op de plaats waar deze het hoogst is. Als de prikker droog blijft en er geen deeg aan vastplakt, kunt u de oven uitschakelen en de nawarmte benutten om de taart te laten doorbakken.

De taart zakt in
Gebruik de volgende keer minder vloeistof, of stel de temperatuur 10 °C lager in. U dient zich exact aan de roertijden te houden die in uw kookboek staan aangegeven.

De taart is aan de rand prachtig hoog maar in het midden ingezakt
De rand van de springvorm niet invetten. Na het bakken moet u de taart voorzichtig met een mes losmaken.

De taart wordt aan de bovenkant te donker
De taart op een lagere richel in de oven plaatsen, de temperatuur lager instellen, de taart iets langer laten bakken en eventueel zwarte bakvormen gebruiken.

De taart wordt aan de onderkant te donker
De taart op een hogere richel in de oven plaatsen en de temperatuur lager instellen.

Verschil van kleur
U heeft op twee of drie niveaus gebakken. Het gebak op het bovenste blik is donkerder dan op het onderste blik. Gelijktijdig in de oven geschoven bakblikken zijn niet altijd tegelijker-tijd gaar. Kies een lagere temperatuur; het gebak wordt dan gelijkmatig gaar. Laat het onderste blik 5 tot 10 minuten langer bakken of zet het 5 tot 10 minuten eerder in de oven.

De soufflé is aan de bovenkant veel te donker
Verwijder de korst. Laat onder de grill even een bruin korstje op de soufflé komen. Gebruik geen Parmezaanse kaas; deze kaassoort wordt te snel bruin en smaakt dan bitter. Zet de vol-gende keer de vorm iets lager in de oven en stel de temperatuur 10 °C lager in.

De koekjes plakken aan het bakblik vast
Schuif het bakblik nog even in de oven en haal de koekjes er daarna onmiddellijk af.

De cake gaat bij het omkeren niet uit de vorm
Maak de rand met een scherp mes voorzichtig los. Keer de vorm opnieuw om en bedek het geheel een paar keer met een natte, koude doek. De volgende keer de vorm goed invetten en met paneermeel bestrooien.

Tabel voor het bakken

Gerecht	hetelucht: temp in °C	hetelucht: richel-hoogte	hetelucht: tijd in min.	boven- en onderwarmte: temp in °C	boven- en onderwarmte: richel-hoogte	boven- en onderwarmte: tijd in min.
Roerdeeg						
Zandtaart	**150-**170	2	50 - 60	**160-**180	1	50 - 60
Tulband	**150-**170	2	70 - 80	**160-**180	1	70 - 80
Notentaart/kruidkoek	**150-**170	2	60 - 70	**160-**180	1	60 - 70
Vruchtentaart bakblik	**150-**170	2	35 - 45	**180-**200	1, 2	35 - 45
Taartbodem	**150-**170	2	25 - 30	**180-**200	1	15 - 20
Biscuitdeeg						
Biscuitgebak	**160-**180	2	25 - 30	**180-**200	1	25 - 30
Kneeddeeg						
Taartbodem	**150-**170	2	20 - 25	**180-**200	1	15 - 20
Notenkrans	**150-**170	2	40 - 50	**180-**200	1	40 - 50
Vruchtentaart	**150-**170	2	40 - 50	**180-**200	1, 2	40 - 50
Koekjes	**150-**170	1, 2, 3	15 - 25	**180-**200	2	10 - 15
Gistdeeg/cakedeeg						
Kruimelgebak	**150-**170	2, 3	35 - 45	**190-**210	1, 2	35 - 45
Vruchtentaart	**160-**180	2, 3	40 - 50	**190-**210	1, 2	40 - 50
Kerststol	**150-**170	2, 3	45 - 65	**170-**190	1	45 - 65
Witbrood	**160-**180	2, 3	40 - 50	**190-**210	1	40 - 50
Appelflappen	**150-**170	2, 3	25 - 30	**170-**190	1, 2	20 - 25
Pizza	**180-**200	2, 3	25 - 30	**190-**210	1	20 - 25
Soezendeeg*						
Roomsoes	**160-**180	1, 3	25 - 30	**180-**190	2	20 - 25
Bladerdeeg*	**170-**180	1	20 - 25	**180-**200	1, 2	15 - 20
Eiwitgebak*						
Schuimpjes	**120-**140	1, 2, 4	30 - 50	**130-**140	2	30 - 50

De getallen in deze tabel zijn richtgetallen.

Afhankelijk van de hoeveelheid en soort deeg kunnen baktijden enigszins afwijken. Stel eerst de vetgedrukte temperatuur in.

* Oven voorverwarmen (de aangegeven tijden 10 minuten korter aanhouden).

Reinigen

Geëmailleerde delen
De binnenkant van de ovendeur, het bedieningspaneel, de zijwanden, de ovenbodem en de bak- en braadplaat zijn geheel geëmailleerd. U kunt ze het beste reinigen met een warm sopje, eventueel met vloeibare zeep (Jif, Brillo), en nabehandelen met schoon water.

Chroom en roestvrijstaal
Richels, ovenrooster en bedieningspaneel met warm sopje of vloeibare zeep reinigen, nabehandelen met schoon water.

Kunststof/glas
Handgreep en knoppen met een sopje of met Glassex reinigen.

Afdichtrubber
Reinigen met een warm sopje en nabehandelen met schoon water.

Tip
Door de oven regelmatig schoon te maken, voorkomt u hardnekkige verontreinigingen.

Oven zeer grondig reinigen (zie fig. 6)

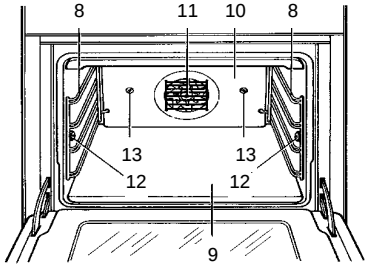


fig. 6

- Maak het toestel spanningsloos voordat met schoonmaken wordt gestart. Bij voorkeur door de stekker uit het stopcontact te halen of de schakelaar in de meterkast op nul te zetten.
- Verwijder de inschuifrichels (8) door de moeren (12) los te draaien. De luchtverdeelplaat (10) kunt u verwijderen door de moeren (13) los te draaien.
- De ventilator met een hand vasthouden, de moer (11) rechtsom draaien en de ventilator van de motoras trekken.

Installatie

Algemeen

Wanneer het toestel niet is voorzien van een aansluitsnoer met stekker, dan dient het alleen door een erkend installateur op het lichtnet te worden aangesloten.

Let op:

Op het gegevensplaatje staan de aansluitwaarde en de vereiste netspanning aangegeven. Het aansluiten moet gebeuren in overeenstemming met de nationale en lokale voorschriften.

Elektrische aansluiting

230 V/240 V - 50 Hz

- Het toestel moet altijd geaard zijn. Gebruik voor het aansluiten een kabel van goede kwaliteit, bijv. H05RRF, 1,5 of 2,5 mm^2, met 3 of 5 aders, afhankelijk van de voorschriften.
  Met de volgende kleurcode:
  bruin = fase L
  blauw = fase N
  groen/geel = aarde (⏚)
  zwart = nul of fase
  U kunt, afhankelijk van het aansluitschema, de zwarte aders als nul- of fasedraad gebruiken.
  De kabel moet voorzien zijn van een stekker die geschikt is voor een nominaal vermogen van minimaal 15 A.
  Wilt u een vaste aansluiting maken, zorg er dan voor dat er een omnipolaire schakelaar met een contactafstand van minimaal 3 mm in de toevoerleiding wordt aangebracht.

Aansluitschema's

- Aan de achterzijde van het toestel bevindt zich een etiket met daarop de aansluit-schema's.

Montage

Inbouwmaten (zie fig. 7)

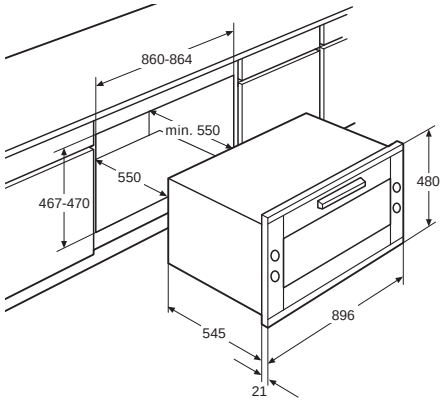


fig. 7

Montage

- Oven aansluiten op het elektriciteitsnet.
- Oven in de ombouwkast schuiven.
- Verwijder de ovenknoppen en demonteer de bedieningspanelen naast de deur, zodat de bevestigingsgaten vrij komen.
- Schroef de oven tegen de corpus van de kast .
- Bevestig de bedieningspanelen met de ovenknoppen.

Opmerking

De inbouwmaten voor de oven in een hoge en lage kast zijn identiek.

Afvoeren verpakking en toestel

De verpakking van het toestel is recyclebaar.
Gebruikt zijn:

– karton
– poly-ethyleenfolie (PE)
– CFK-vrij polystyreen (PS-hard-schuim)
– polypropyleen banden om de doos

Deze materialen op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen afvoeren.

De overheid kan u ook informatie verschaffen over het op verantwoorde wijze afvoeren van afgedankte huishoudelijke apparaten.

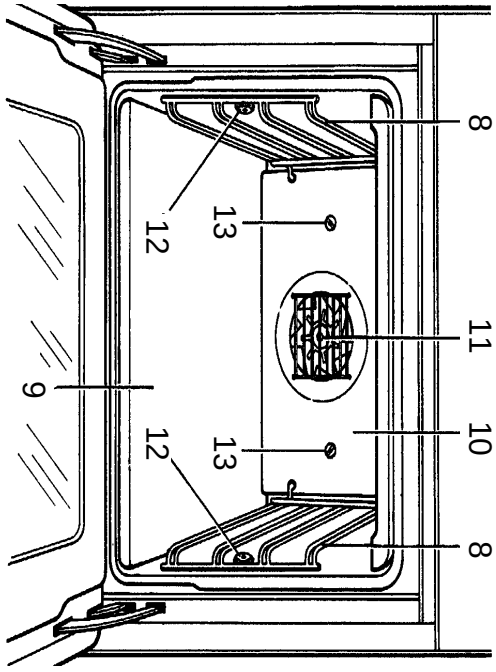
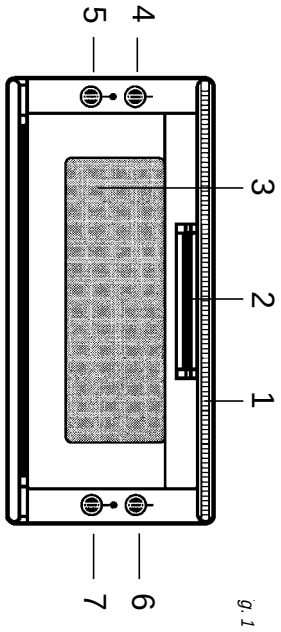


fig. 2



g. 1

Appliance description (see fig. 1 en 2)

1 – ventilation grill
2 – oven door handle
3 – glass door
4 – autostart
5 – timer
6 – function switch
7 – oven thermostat
8 – slide-in ridges at four different levels
9 – oven base
10 – air distributor
11 – fan
12 – asembly screws slide-in ridges
13 – asembly screws air distributor

Introduction

When you have read these instructions for use, you will quickly be aware of all the facilities the appliance can offer you. You can read about safety and how you should look after the appliance. In addition you will find environmental tips and instructions that can help to save energy.

Keep the instructions for use and the installation instructions. Any later user of this appliance could benefit from them.

Enjoy your cooking!

This appliance complies the regulations concerning electromagnetic compatibility in directive 89/336/EEC.

Table of contents

- **Appliance description** . . . . . .14 - 15
- **For your safety** 17
  - Things to watch for 17
  - Before use of the oven 17
- **Control** . . . . . .18 - 19
  - Autostart 18
  - 60 Minute timer 19
- **Use** . . . . . .19 - 24
  - Oven section 19
  - Roasting and roasting table 20
  - Grilling 21
  - Drying 22
  - Preserving 22
  - Baking tips 23
  - Baking table hot air 24
  - Baking table conventional 24
- **Maintenance** 25
  - Cleaning 25
- **Installation** 26
- **Assembly** 27
- **Disposal of packaging and appliances** . .28

Things to watch for

- The fitting of the appliance should only be carried out by a registered fitter (see electrical connection).

- Disconnect the appliance before starting with cleaning or reparation. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

- The glass oven door can heat up (to a max. of 100 °C) when using the oven at maximum temperature for a long time (e.g. during grilling). Act with care if children are nearby.

- Grease and oil are flammable when over-heated. Stay near the cooker when preparing dishes.

- Cords to electrical appliances - e.g. a mixer - can get caught between the door of the convector oven or may accidentally touch the cooking zones.

- Always cool the oven with a closed oven door.

- Always grill with a closed oven door.

Before use of the oven

Prepare for use

- Remove all accessories from the oven and clean them thoroughly using a dish-washing detergent. Switch on the closed, empty oven at the maximum temperature for about thirty minutes, after which the grilling element should be switched on for a period of fifteen minutes. Let the oven cool off and clean it with warm water.

Please note:
When the oven is heated to a high temperature for the first time, you will smell a “new appliance” odour. This is to be expected.

Do not use aluminium foil

- Never cover the base of the oven with aluminium foil and do not put baking tins on the base of the oven. The foil will block the heat, damaging the enamel, and the baking result will therefore not be satisfactory.

Clean immediately

- Spilled foods with sugar or fruit juices, such as prune juice or rhubarb, may affect the colour of the enamel. Spills of this type should be cleaned immediately.

Function switch oven see fig. 1 (6)

Symbol	Setting	Description
	1	conventional
	2	bottom heat
	3	grill
	4	bottom heat and hot air
	5	grill element + hot air
	6	hot air

Please note:
The oven has a cooling fan which will start to work when the thermostat is turned to 0.

Conventional (setting 1)
The oven is fitted with one heating element under the oven base and another against the roof of the oven .

Bottom heat (setting 2)
On setting 2, only the bottom heat is switched on. This setting is ideally suited for baking savoury tarts.

Grill (setting 3)
Flat pieces of meat, chicken or other poultry may be grilled directly on the grid shelf. This grill setting is also suitable for toasting bread.

Fan-assisted bottom heat (setting 4)
Especially suitable for yeast dough; the dough rises extremely well with this method of heating. Ideal for pizzas.

Fan-assisted grilling (setting 5)
If you set the function switch to 5, you can grill with fan assistance. Excess radiant heat, which does not radiate directly onto the food, will be circulated round the food by the fan. At the same time you can use the grill spit/kebab set, in combination with the spit motor.

Hot air (setting 6)
The air in the oven is heated by the radiant elements at the top and bottom of the oven. The air in the oven is sucked in by the fan in the back wall of the oven, and then circulated by the air distributor. The air in the oven is therefore constantly in motion, making this method of heating ideal for baking at different levels at the same time.

Autostart and timer

Autostart

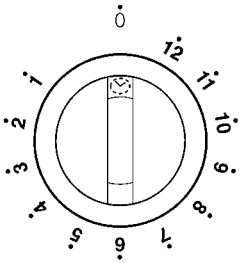


fig. 2

With this switch you can delay the oven's starting time for between half an hour and 12 hours (see fig. 2).

60 Minute timer

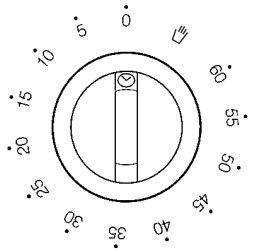


fig. 3

The timer can be set to a maximum of 60 minutes (see fig. 3):

0 The timer is nonoperative.

Manual, the oven will work without any time limit.

5-60 Once the set time has ended the timer will automatically switch to 0.

The oven is switched off, the green indicator will light up and a signal will be heard. If you switch to manual the sound will stop.

Setting

Turn the timer knob fully to the right to the mark, then turn to the left to set the required time.

Example

You wish to cook a dish with top and bottom heat, at a temperature of 200 °C, for 60 mins. The dish is to be ready at 18.00 hrs. Suppose the actual time is 13.00 hrs.

- Turn the autostart knob to setting 4, the starting time of 13.00 hrs. will now be delayed for four hours.
- Set the timer to 60 mins. (the required cooking time).
- Set the function switch to 2.
- Set the thermostat to 200 °C.
- Put the dish in the oven and close the door. The oven will start at 17.00 hrs. and will stop at 18.00 hrs.

Oven section

Hot air

The hot-air system is ideally suited for baking cakes, biscuits and gateaux. You can even bake at different levels at the same time. In this case, you must place the baking tins directly above eachother. Place baking sheets with biscuits on the second or third ridge up.

Conventional

When preparing puff-pastry recipes, such as pastry rolls, sausage rolls and apple dumplings, or cream puffs, meringue pastries, soufflés, breads and biscuits, the best results will be achieved by using the upper and lower heating elements.

Condensation

When roasting or baking, condensation will develop, in particular when preparing bread, pizzas, pre-fried chips, etc. This is to be expected. When baking or roasting on multiple levels simultaneously, more condensation will develop.

Roasting

If the meat is covered when roasted, e.g. in a casserole, it will retain its juices and little or no smoke will develop. When roasted in an open roasting tin it will brown and crisp more quickly.

The oven's roasting tin is ideal for roasting large joints, weighing over 1 kg.

The table below applies only when you put the dishes into a cold oven. When using top and bottom heat the dishes should be put on to the second ridge.

Roasting table

Meat	weigth in kg	temp in °C	time in mins.
Pork	1	**180** - 200	100
Beef	1	**170** - 190	100
Veal	1	**170** - 190	90
Spring Chicken	1	**180** - 200	60
Chicken	1,3	**170** - 190	75
Duck	1,5	**150** - 170	90
Goose	3	**170** - 190	160 - 180
Turkey	2	**160** - 180	110 - 130
Turkey	3	**160** - 180	150 - 180
Venison	1,5	**170** - 190	90
Fish (whole)	1	**160** - 180	50

The figures in this table are guidelines.

Grilling

- The oven should be preheated for about 5 minutes. Set the function switch to 4 and the thermostat to 250 °C.
- Put the meat/fish on the rack and slide it onto the most suitable ridge, this will usually be the top ridge.
- Slide the tray/roasting tin under the rack (possibly filled with water to absorb the fat).
- Turn both oven switches to 0 to switch the grill off.

Time table for grilling

Meat	weight in kg	ridge level	time in mins.
Châteaubriand	1	3	20 - 30
Rump steak	0,75	3	10 - 15
Rolled joint pork	1	1 (spit)	50 - 60
Pork chops	2	3	20 - 30
Poussin halves	2	3	20 - 30
Chicken	1	1 (spit)	50 - 60
Trout		3	5 - 10
Thin filets of fish		3	4 - 5
Thicker pieces of fish		3	10 - 15

The figures in this table are guidelines.

Browning

To brown and crisp the outside of meat, switch the grill element on for a few moments. Wait until the top is golden brown; turn the food without pricking it.

Small pieces of meat

Grilled meat will retain its natural flavour if it is not coated with oil before grilling.

Large pieces of meat

These are best brushed with a thin coating of oil or butter to prevent the surfaces exposed to the heat from drying out.

Dark meat

Dark meat, such as beef, lamb or game, will brown more quickly than light meats such as pork, veal or poultry.

Light meat

The outside of light meat and filets of fish will not brown so quickly even though the inside is juicy and cooked.

Grilling with the spit or kebab set (see fig.4 and 5)

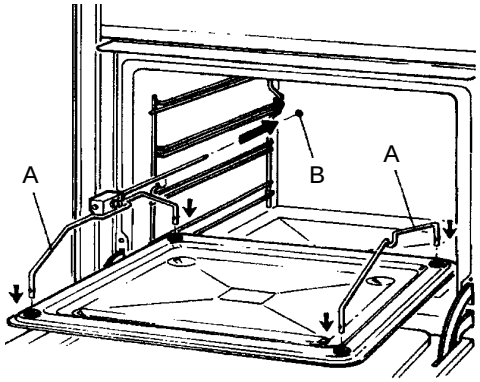


fig. 4

Using this rôtisserie set you can clamp chicken or rolled joints between the holding forks **D**.

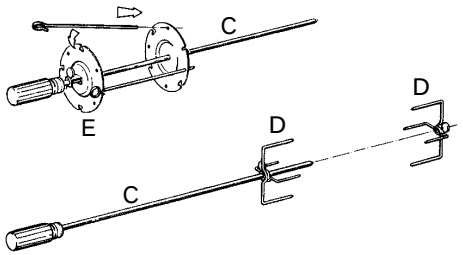


fig. 5

You can cook saté with the kebab set **E**. First place the skewers **A** in their holders in the baking tray. Then insert skewer **C** (without handle) into the drive on the left skewer holder and than lay it on the right holder. After that, slide the whole set onto the lowest ledge in the oven and insert the drive shaft in the motor **B**.

Smoke

Spatters of fat from meat being grilled directly on the rack, will often burn on the base of the oven, resulting in smoke. This smoke can be minimized by filling the roasting tin with water and sliding this under the rack. This will of course result in more condensation.

Drying

To dry fruit, vegetables and herbs well.

- Set a temperature of 60-80°C.
- Set the function switch to 6.

Preserving

The traditional method of preserving fruit, vegetables and meat.

- Wet the sealing ring and lid, put them on the preserving jar and seal the jars with a clamp.
- Fill the roasting tin with 1/2 litre hot water (approx. 80 °C) and put it on the first ridge in the oven.
- Set the thermostat to 150 °C.
- Set the function switch to 6.

Baking tips

Oven levels
Depending on the height of the pastry or cookies, place the baking sheet on the second or third level from the bottom. Tins should be placed on a rack on the first or second level from the bottom.

Tins are important
In particular in ovens with upper and lower heating elements, the material from which the tin is made is extremely important. The best tins are made from black tin or are lined with a special synthetic material: these tins absorb the heat the quickest and can shorten the baking time.

How to test whether or not a cake is cooked:
Prick a skewer into the cake at its thickest point about 10 minutes before the end of the given baking time. If the skewer remains dry and no cake mixture sticks to it you can turn off the oven and use the residual heat to let the cake cook thoroughly.

The cake has not risen proper
Use less liquid next time, or set the oven to a temperature 10 °C lower. You should adhere exactly to the mixing times given in your cookery book.

The cake has sunk in the middle
The cake has risen beautifully at the edges but sunk in the middle. Do not grease the sides of the cake tin. Loosen the cake carefully with a knife after baking.

The cake is too dark on the top
Put the cake on a lower ridge in the oven, set a lower temperature, bake the cake for a little longer and, perhaps, use black baking tins.

The cake is too dark on the bottom
Put the cake on a higher ridge in the oven and set a lower temperature.

Colour difference
You have been baking at two or three different levels. The cakes or biscuits on the top tray are darker than those on the bottom tray:
Food on baking trays which are put into the oven at the same time will not always be cooked at the same time. Select a lower temperature, the food will then cook more evenly. Leave the bottom tray in for 5-10 minutes longer or put it in the oven 5-10 minutes sooner.

The soufflé is much too dark on top
Remove the crust. Grill the top for a moment to give a golden brown crust to the soufflé. Do not use Parmesan cheese: this type of cheese browns too quickly and will taste bitter. Next time put the dish a little lower in the oven and set the temperature 10 °C lower.

The biscuits stick to the baking sheet
Slide the baking sheet back into the oven for a moment and then remove the biscuits immediately.

The cake will not turn out of the tin.
Carefully loosen the edge with a sharp knife. Turn the tin upside down again and cover with a cold, damp cloth a couple of times. Next time grease and flour the tin well.

Table for baking

Dish	hot air: temp in °C	hot air: ridge level	hot air: time in min.	conventional: temp in °C	conventional: ridge level	conventional: time in min.
Cakes and Biscuits						
Fruit cake	**150-**170	2	70 - 80	**160-**180	1	70 - 80
Walnut gâteau	**150-**170	2	60 - 70	**160-**180	1	60 - 70
Fruit sponge	**150-**170	2	35 - 40	**180-**200	1, 2	35 - 40
Sponge flan	**150-**170	2	25 - 30	**180-**200	1	15 - 20
Shortbread	**150-**170	2	50 - 60	**160-**180	1	50 - 60
Biscuits	**150-**170	1, 2, 3	15 - 25	**180-**200	2	10 - 15
Meringues	**120-**140	1, 2, 4	40 - 50	**130-**140	2	30 - 50
Pastries						
Flan pastry	**150-**170	2	20 - 25	**180-**200	1	15 - 20
Shortcrust pastry	**150-**170	2	20 - 25	**180-**200	1	20 - 25
Puff pastry	**170-**180	1	20 - 25	**180-**200	1, 2	15 - 20
Choux pastry	**160-**180	1, 3	25 - 30	**180-**190	2	20 - 25
Paté sucree	**160-**180	2	25 - 30	**180-**200	1	25 - 30
Yeast baking						
Bread	**160-**180	2, 3	40 - 50	**190-**210	2, 3	40 - 50
Pizzas	**180-**200	2, 3	25 - 30	**190-**210	2, 3	20 - 25
Fruitloaf	**160-**170	2	80 - 95	**170-**190	2	80 - 95
Croissants	**220-**230	2, 3	20 - 25	**230-**240	2	20 - 25
Chelsea buns	**180-**190	2, 3	25 - 30	**190-**210	2, 3	25 - 30

The figures in this table are guidelines

The times will vary depending on the type and quantity of food being baked.

Cleaning

Enamelled parts
The inside of the oven door, the side panels, the base of the oven, the baking sheet and the roasting tin are all completely enamelled. These are best cleaned with hot, soapy water or a little liquid detergent (Jif); rinse well with clean water.

Chrome and stainless steel
Clean the ridges, the rack and the control panel with hot soapy water or a little liquid detergent, rinse with clean water.

Plastic/glass
Clean the handle and knobs with soapy water or Glassex.

Sealing rubber
Clean with hot soapy water and rinse with clean water.

Tip:
Cleaning the oven regularly will prevent stubborn stains.

Cleaning the oven thoroughly (see fig. 6)

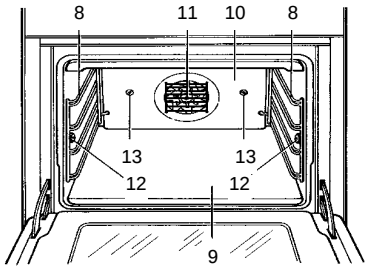


fig. 6

- Disconnect the appliance before starting with cleaning. Preferably by taking the plug out of the socket or by turning off the mains switch.

- Remove the slide-in ridges (8) by unscrewing the nuts (12). The air distributor (10) can be removed by unscrewing the nuts (13).

- Remove the slide-in ridges (8) by unscrewing the nuts (12). The air distributor (10) can be removed by unscrewing the nuts (13).

Installation

General

When the appliance is not fitted with a power cord with plug, the appliance may only be connected by a qualified electician.

Please note:

The correct voltage for the appliance and the connection value are shown on the rating plate at the back of the oven. Always comply with local regulations when connecting the appliance.

U.K. only

To connect the appliance a fixed connection has to be made. The wire which is coloured green and yellow must be connected to the terminal which is marked by the letter E or the earth symbol ⏚ or which is coloured green, or green and yellow. The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked by the letter N or which is coloured black. The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked by the letter L or which is coloured red. If the input of the appliance acceeds 3 kW, the appliance has to be connected to an outlet with a rated current exceeding 13 Amp.

Electrical connection

230 V/240 V -50 Hz.

- Make sure the appliance has an earth wire connection. Use good quality cable for connecting, e.g. H05RRF, 1,5 or 2,5 mm^2, with 3 or 5 cores, depending upon the regulations.
  With following colour code:
  brown = phase L
  blue = phase N
  green/yellow = earth (⏚)
  black = neutral or phase
  Depending upon the wiring diagram, you can use the black cores for neutral or a phase.
  The cable must have a plug suitable for a nominal load of at least 15 A.
  If you want to make a fixed connection, ensure that a multi-pole switch with a distance between contacts of 3 mm is installed in the supply cable.

Wiring diagrams

- There is a label showing the wiring diagrams on the underside of the appliance.

Montage

Dimensions (see fig. 7)

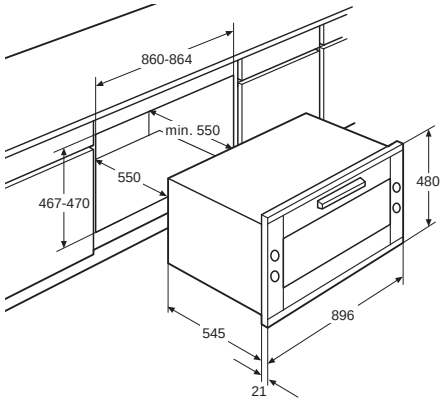


fig. 7

Assembly

- Plug in the oven.
- Slide the oven into the recess.
- Remove the knobs and dismantle the control panels next to the door, to reveal the assembly holes.
- Screw the oven against the sides of the recess.
- Replace the oven knobs and control panels.

Disposal of packaging and appliances

The packaging of the appliance is recyclable.
It is made up off:

- cardboard
- polyethylene
- CFC free polystyrene (PS rigid foam)
- polypropylene straps around the box

Please dispose of these materials in a responsible way in accordance with the regulations of your local authority.

Your local authority will also be able to give you information about disposing disused household appliances in a responsible way.

Introduction

Ce manuel est un aperçu des possibilités offertes par cet appareil. Il vous fournira des renseignements précieux sur le plan de la sécurité et de l'entretien ainsi que des conseils en matière d'environnement et d'économie d'énergie.

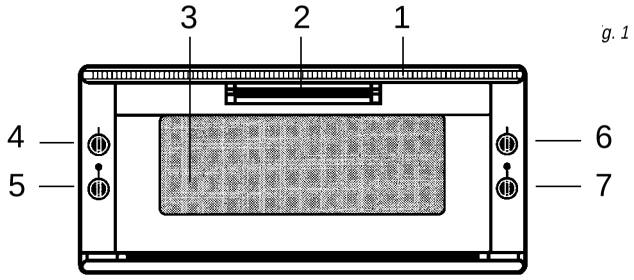
Conservez le mode d'emploi et les directives d'installation. Ainsi, un éventuel prochain usager de l'appareil pourra en profiter.

Bon cuisson!

Cet appareil est conformé aux prescriptions de la directive 89/336/CEE en matière de compatibilité électromagnétique.

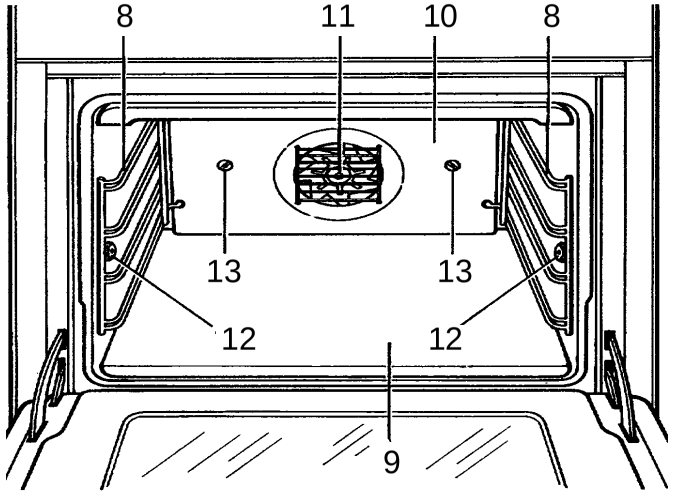
Table des matières

- **Description de l'appareil** . . . . . .30 - 31
- **Sécuritée** 32
  - Précautions à prendre 32
  - Avant utiliser le four 32
- **Commande** . . . . . .33 - 34
  - Selecteur de fonction du four 33
  - Départ différé 33
  - Minuterie 60 minutes 34
- **Application** . . . . . .34 - 38
  - Partie four 34
  - Cuisson de viandes 35
  - Griller 36
  - Déshydratation 37
  - Confit 37
  - Conseils de cuisson 38
  - Tableau de cuisson air chaud pulsé 39
  - Tableau de cuisson chaleur par le haut et par le bas 39
- **Entretien** 40
  - Nettoyage 40
- **Installation** 41
- **Montage** 42
- **Elimination de l'emballage et appareil** . .43



g. 1

fig. 2



Description de l’appareil

(voir fig. 1 et 2)

1 – grille d'aération
2 – poignée de la porte du four
3 – porte vitrée
4 – départ différé
5 – minuterie
6 – sélecteur de fonction
7 – thermostat du four
8 – gradins à quatre hauteurs différentes
9 – sole
10 – plaque de répartition de la chaleur
11 – ventilateur
12 – vis pour fixation des gradins
13 – vis pour fixation de la plaque de répartition de la chaleur

Précautions à prendre

- Cet appareil ne peut être raccordé que par un installateur agrée (voir aussi Assemblage).
- Avant de réparer ou de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.
- La vitre du four peut, en cas d'utilisation intensive par haut temperature (par exemple des grilades) , atteindre une temperature de 100 °C. Redoublez d'attention en présence d'enfants.
- Les graisses et les huiles sont inflammables si la température de cuisson est trop élevée. Restez toujours sur place pendant la préparation de vos plats.
- Les fils d'appareils électriques, un mixer par exemple, peuvent se coincer entre la porte d'un four chaud ou traîner sur une table de cuisson chaude.
- Fermer toujours la porte pendant la refroidissement du four.
- Fermez toujours la porte quand vous allez griller.

Avant utiliser le four

Préparer pour l'utilisation

- Sorter tous les accessoires du four et nettoyer soigneusement avec un produit vaisselle. Fermer le four vide et régler à la température maximum pendant une demi-heure environ. Mettre ensuite le gril en marche pendant 15 minutes. Après refroidissement nettoyer le four à l'eau chaude.

Remarque

Après une première utilisation à température élevée, une "odeur de neuf" peut provenir du four. Ceci est tout à fait normal.

Pas d'aluminium au fond du four

- Ne couvrez jamais le fond du four et n'y posez jamais de feuille d'aluminium. Ça peut resulter en dégats de l'émail parce que toute chaleur est ferme sous la couverture.

Nettoyage immédiat

- Les tâches provenant de plats ou de jus de fruit à base de sucre (pruneaux ou rhubarbe) peuvent abîmer l'émail. Il est recommandé de les nettoyer immédiatement.

Selecteur de fonction du four

voir fig. 1 (6)

Symbole	Position	Description
	1	chaleur par le haut et le bas
	2	chaleur inférieure
	3	gril
	4	chaleur pas le bas + air chaud pulsé
	5	élément degril + air chaud pulsé
	6	air chaud pulsé

Remarque :
Le four est équipé d'une turbine de refroidissement qui se déclenche dès que le thermostat n'est plus en position 0.

Chaleur par le haut et le bas (position 1)
Le four est équipé de deux éléments chauffants, l'un situé dans la partie inférieure du four et l'autre dans la partie supérieure.

Chaleur inférieure (position 2)
Sur la position 2, c'est seulement la chaleur inférieure qui est enclenchée. Cette position est parfaitement appropriée pour la cuisson des quiches.

Gril (position 3)
Des morceaux de viande, de poulet ou autre volaille se présentant sous une forme plate peuvent être directement grillés sur la grille. Cette position du gril est aussi appropriée pour faire griller du pain.

Chaleur pas le bas avec ventilateur (position 4)
Ce type de four convient parfaitement à la cuisson de pâtes à lever. Convient également très bien à la cuisson de pizzas.

Rôtissage (position 5)
Si vous placez le sélecteur de fonction en position 5, vous pouvez faire fonctionner le gril ainsi que le ventilateur. La chaleur résiduelle, c'est à dire la chaleur qui ne rayonne pas directement sur l'aliment, est aspirée par le ventilateur puis soufflée autour de l'aliment. Vous pouvez également utiliser le tournebroche simultanément.

Air chaud pulsé (position 6)
L'air dans le four est chauffé par la résistance supérieure et inférieure. Le ventilateur situé au fond du four aspire l'air du four qui est ensuite mieux réparti grâce à la plaque de répartition de l'air. De cette façon, l'air dans le four est constamment en mouvement. Voilà pourquoi cette forme de chauffe convient également à la cuisson de plusieurs plats à différents niveaux.

Départ différé et minuterie

Départ différé

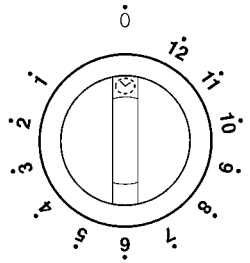


fig. 2

Le programmateur vous permet de retarder la mise en marche du four de 1/2 heure à 12 heures. Si vous programmez l'heure de mise en marche souhaitée, le four se mettra automatiquement en marche à l'heure programmée (voir fig. 2).

Minuterie 60 minutes

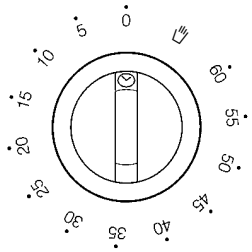


fig. 3

La minuterie permet de régler le temps de cuisson entre 0 et 60 minutes (voir fig. 3) :

0 La minuterie n'est pas en service.

Commande manuelle. Temps de cuisson illimité.

5-60 Une fois te temps de cuisson écoulé, le minuteur se replace en position 0.

Le four est éteint. Le voyant lumineux vert s'allume et un signal sonore retentit.
Pour arrêter le signal sonore, placer le bouton en position commande manuelle.

Réglage de la minuterie

Tourner le bouton vers la droite jusqu'à ce qu'il bloque puis vers la gauche afin de sélectionner le temps de cuisson souhaité (réglable entre 5 et 60 minutes).

Exemple

Vous voulez faire cuire des aliments en mode traditionnel (élément chauffant en partie supérieure et élément chauffant en partie inférieure en marche), à 200 °C pendant 60 minutes. Les aliments doivent être prêts à 18 heures. Il est par exemple 13 heures.

- Mettre le programmateur de départ différé en position 4. La mise en marche est alors retardée de 4 heures.
- Mettre le minuteur en position 60 min (durée de cuisson souhaitée).
- Mettre le sélecteur de fonction en position 2.
- Mettre le thermostat en position 200 °C.
- Placer les aliments dans le four et fermer la porte du four. Le four se mettra en marche à 17 heures et s'arrêtera à 18 heures.

Partie four

Air chaud pulsé

La fonction chaleur pulsée convient parfaitement à la cuisson de gâteaux, biscuits et tartes. Vous pouvez faire cuire plusieurs aliments en même temps à différentes hauteurs, à condition de placer le moule inférieur exactement en dessous du moule supérieur. Placez la plaque à pâtisserie couverte de biscuits sur le 2ème ou 3ème gradin en partant du bas.

Chaleur par le haut et le bas

L'utilisation de la chaleur par le haut et par le bas est conseillée pour la cuisson de mets à base de pâte feuilletée (comme les pithiviers et les feuilletés), de petits choux, de meringues, de soufflés, du pain et de génoise.

Condensation

La cuisson ou la préparation de certains mets, par exemple le pain, les pizzas et les frites pré-cuites, provoquera une formation de buée, ce qui est normal. De même, cette buée augmente si on utilise plusieurs moules ou plaques.

Cuisson de viandes

De la viande cuite dans un récipient avec couvercle se dessèche moins. De plus, l'utilisation du couvercle permet de réduire ou d'empêcher la formation de fumée. La viande cuite dans un récipient sans couvercle ou au four brunit plus vite et le dessus se dessèche plus rapidement.

Le plat lèchefrite est idéal pour la cuisson de morceaux de viande de plus d'un kilo.

Vous ne pouvez vous référer aux chiffres indiqués dans ce tableau que pour la cuisson des aliments sans préchauffage.
En cuisson traditionnelle, placer les plats sur le 2ème gradin.

Tableau pour la cuisson de viandes

Plat	poids en kg	temp en °C	temps de cuisson
			en min.
Viande de porc	1	180 - 200	100
Viande de boeuf	1	170 - 190	100
Veau	1	170 - 190	90
Poulet	1	180 - 200	60
Poule	1,3	170 - 190	75
Canard	1,5	150 - 170	90
Cuissot de chevreuil	1,5	170 - 190	90
Gigot et sanglier	1,5	160 - 180	120
Poisson (non découpé)	1	160 - 180	50

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Gril avec chaleur pulsee

- Préchauffer le four pendant environ 5 minutes. Placer le sélecteur de fonction en position 4 et le thermostat à 250 °C.
- Placer les aliments sur la grille puis placer la grille sur le gradin le plus approprié (dans la plupart des cas, le gradin supérieur).
- Placer le plat lèchefrite sous la grille (il est possible de verser un peu d'eau dans le plat lèchefrite pour recueillir la sauce).
- Pour arrêter le gril, placer le sélecteur de fonction et le thermostat en position 0.

Tableau de cuisson au gril

Plat	poids en kg	gradin a partir	temps de cuisson
		du bas	en minutes
Rosbif	1	2 - 3	30 - 35
Coquelet	1	2 - 3	50 - 60
Canard	2	2 - 3	85 - 90
Oie	3	2	160 - 180
Dinde	2	2 - 3	110 - 130
Dinde	3	2	150 - 180

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif.

Faire dorer les aliments

Pour faire dorer le dessus de vos aliments, mettre le four en position gril pendant quelques minutes. Attendez jusqu'à ce que le dessus du mets soit bien saisi; tourner le mets sans le piquer.

Petites grillades

La viande grillée garde ses arômes naturels si on ne la graisse pas avant la cuisson.

Gros morceaux de viande

Pour éviter que les parties directement exposées à la chaleur ne se dessèchent, verser un peu d'huile ou poser quelques noisettes de beurre sur la viande.

Viande rouge

Les viandes rouges, telles que la viande de boeuf, de sanglier ou de mouton, brunissent plus vite que les viandes blanches, tels que le veau, le cochon et la volaille.

Viande blanche

La viande blanche et les filets de poisson, même cuits, sont moins dorés que la viande rouge.

Cuisson au tournebroche (voir fig. 4 et 5)

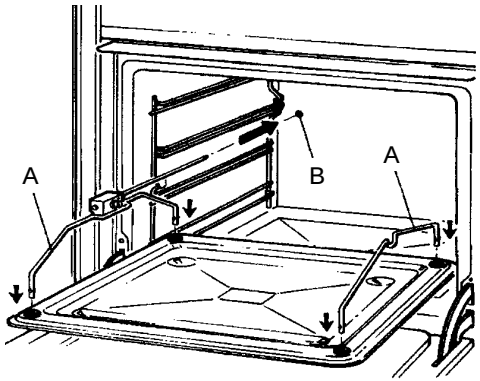


fig. 4

Muni(e) de ces utensiles à grillades, vous pouvez, par exemple, coincer une volaille ou un rôti à l'aide des crochets à viande **D**.

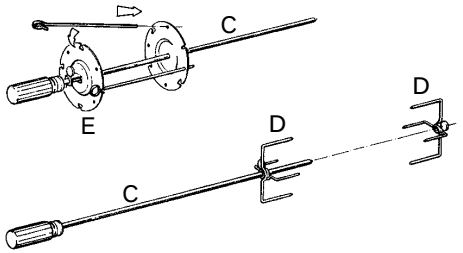


fig. 5

Les utensiles pour le chiche-kebab **E** vous permettent de préparer des brochettes indonésiennes (satés). Pour cela, placez d'abord les supports de brochettes **A** dans les supports prévus à cet effet sur le bac/la lèchefrite. Enfoncez ensuite la brochette **C** (sans poignée) dans la partie motrice sur le support à brochettes de gauche et posez-la ensuite sur le support de droite. Faites glisser ensuite l'ensemble sur les rebords inférieurs du four et introduisez l'arbre d'actionnement dans le moteur **B**.

Formation de fumée

La cuisson à même la grille entraîne souvent la formation de fumée car les graisses tombent sur la sole du four et brûlent. Nous vous conseillons de verser un peu d'eau dans le plat lèchefrite et de le placer sous la grille afin de recueillir les graisses.
Il se formera alors moins de fumée, mais plus de condensation dans le four.

Déshydration

Pour déshydrater des fruits, des légumes et des épices.

- Placer le thermostat en position 60-80 °C.
- Placer le sélecteur de fonction en position 6.

Confit

La manière traditionnelle de confire des fruits, des légumes et de la viande.

- Mouiller le couvercle et le joint du bocal à conserves, les placer sur le bocal à conserves rempli puis fermer le bocal.
- Verser 1/2 litre d'eau chaude (environ 80 °C) dans le plat lèchefrite et l'engager au 1er gradin.
- Placer le thermostat en position 150 °C.
- Placer le sélecteur de fonction en position 5.

Conseils de cuisson

Position des plaques/grille
Selon la hauteur de la tarte ou des gâteaux, faire glisser la plaque dans les deuxièmes ou troisièmes glissières du dessous. Placer les moules sur la grille et faire glisser celle-ci dans les premières ou deuxièmes glissières du dessous.

Le choix des moules
Le matériel de fabrication de vos moules est très important, surtout pour l'utilisation du four à chaleur par le haut ou par le bas. Les meilleurs moules sont en métal noir ou matière plastique spéciale; ils prennent la chaleur plus rapidement et diminuent les temps de cuisson.

Pour vous assurer que votre tarte/gâteau est cuit(e)
Piquer dans la partie la plus épaisse à l'aide d'une fourchette dix minutes avant la fin du temps de cuisson. Si votre fourchette reste sèche et que la pâte ne colle pas sur la fourchette, vous pouvez éteindre votre four et laissez votre tarte/gâteau dans le four éteint pour terminer la cuisson.

Le gâteau retombe
La prochaine fois, faire une pâte moins liquide, ou faire cuire à température moins élevée (10 °C en moins). Observez scrupuleusement les temps de cuisson indiqués dans votre livre de cuisson.

Le gâteau est retombé
Les bords de votre gâteau ont bien levé, mais la partie centrale est retombée. Ne pas beurrer les bords de votre moule. Une fois la cuisson terminée, détacher délicatement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.

Le dessus de la tarte est trop cuit
Placer la tarte plus bas, baisser la température de cuisson et laisser cuire la tarte plus longtemps. Utiliser éventuellement un moule en fer noir.

Le dessous de la tarte est trop cuit
Placer la tarte sur un gradin plus élevé et baisser la température de cuisson.

Différence de couleur
Vous avez fait cuire des aliments à 2 ou 3 niveaux différents. Le gâteau placé sur la grille supérieure est plus doré que le gâteau placé sur la grille inférieure. Deux plats introduits simultanément dans le four ne sont pas toujours prêts au même moment. Sélectionner une température moins élevée pour une cuisson homogène. Laisser cuire le gâteau sur la grille inférieure 5 à 10 min. de plus ou placer le dans le four 5 à 10 min. avant l'autre.

Le dessus du soufflé est beaucoup trop cuit
Enlever la croûte noircie. Sélectionner la position gril pour obtenir une croûte dorée. Ne pas utiliser de parmesan; ce fromage brunit trop rapidement ce qui lui donne un goût amer. La prochaine fois, placer le moule plus bas dans le four et sélectionner une température plus basse (10 °C de moins).

Les biscuits collent à la plaque à pâtisserie
Remettre la plaque dans le four pendant quelques minutes puis enlever aussitôt les biscuits.

Le cake est difficile à démouler
Détacher le cake du moule à l'aide d'un couteau. Retourner de nouveau le moule et le recouvrir plusieurs fois d'un torchon mouillé et froid. La prochaine fois, bien beurrer le moule et utiliser un peu de chapelure.

Tableau pour la cuisson

Plat	Air chaud pulsé: temp en °C	Air chaud pulsé: gradin a partir du bas	Air chaud pulsé: temps de cuisson en min.	Chaleur par le haut et le bas: temp en °C	Chaleur par le haut et le bas: gradin a partir du bas	Chaleur par le haut et le bas: temps de cuisson en min.
pate sablée						
Tarte sablée	**150-**170	2	50 - 60	**160-**180	1	50 - 60
Tarte aux fruits	**150-**170	2	35 - 40	**160-**180	1	60 - 70
Tarte aux noix	**150-**170	2	60 - 70	**180-**200	1	35 - 45
Fond de tarte	**150-**170	2	25 - 30	**180-**200	1	15 - 20
Pate à biscuit						
Biscuit	**160-**180	2	25 - 30	**160-**180	2	25 - 30
Pate brisée						
Fond de tarte	**150-**170	2	20 - 25	**150-**170	2	20 - 25
Tarte aux fruits	**150-**170	2	40 - 50	**150-**170	2	40 - 50
Biscuits	**150-**170	1, 2, 3	15 - 25	**150-**170	1, 2, 3	15 - 25
Pate à pain						
Pain blanc	**160-**180	2, 3	40 - 50	**190-**210	1	40 - 50
Pizza	**180-**200	2, 3	25 - 30	**190-**210	1	20 - 25
Pate à choux*						
Choux à la crème	**160-**180	1, 3	25 - 30	**180-**190	2	20 - 25
Pate feuilletée*						
Pate feuilletée	**170-**180	2, 3	20 - 25	**180-**200	1, 2	20 - 25
Chaussons aux pommes	**150-**170	2, 3	25 - 30	**170-**190	1, 2	20 - 25
Patisserie à base de blancs d'oeufs*						
Petites meringues	**120-**140	1, 2, 4	30 - 50	**130-**140	2	30 - 50

Les chiffres indiqués dans ce tableau sont donnés à titre indicatif

Le temps de cuisson peut varier en fonction de la quantité et du type de pâte.

* Préchauffer le four (utilisez 10 minutes de moins qu'indiqué).

Nettoyage

Parties émaillées
L'intérieur de la porte du four, les parois latérales, la sole et la plaque à pâtisserie sont en émail. Nous vous conseillons de les nettoyer dans une eau savonneuse chaude, ou éventuellement avec un produit d'entretien tel que du Cif, et de les rincer à l'eau claire.

Parties en chrome et en acier inoxydable
Nettoyer les gradins, la grille du four et le tableau de commande dans une eau savonneuse chaude ou avec du savon liquide et les rincer à l'eau claire.

Plastique/verre
Nettoyer la poignée et les boutons avec une savonnée ou du Glassex.

Joint de porte
Nettoyer le joint de porte dans une eau savonneuse chaude et le rincer à l'eau claire.

Conseil :
Pour éviter l'apparition de taches difficiles à éliminer, nettoyer régulièrement votre four.

Nettoyage en profondeur (voir fig. 6)

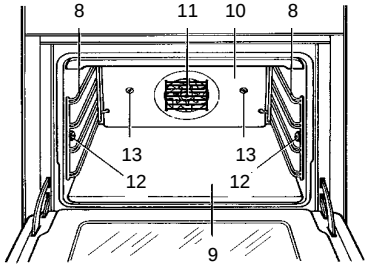


fig. 6

- Avant de nettoyer l'appareil, couper le courant. Toujours débrancher la fiche de prise de courant ou mettre le disjoncteur en position d'interruption du courant.

- Dévisser les écrous (8) puis retirer les gradins (12) du four. Il est également possible de retirer la plaque de répartition (10) de l'air en dévissant les écrous (13) qui la maintiennent.

- Tenir le ventilateur dans une main et avec l'autre main, tourner l'écrou (11) vers la droite puis retirer le ventilateur de l'axe du moteur.

Installation

Generalites

Pour les appareils sans câble à fiche, ne les faites brancher sur l'électricité que par un installateur agrée.

Attention :

Valeurs de raccordement et tnesion sont mentionnées sur la fiche signalétique.
L'installation doit s'effectuer conformément aux normes nationales et locales qui stipulent notamment que l'appareil doit être mis à terre.

Raccordement électrique

230 V/240 V -50 Hz.

- L'appareil doit être mis à terre.
  Servez-vous pour le raccordement d'un cordon de bonne qualité tel le. H05RRF, 1,5 ou 2,5 mm^2, comme le stipulent les prescriptions, avec 5 conducteurs.
  Code-couleurs:
  brun = phase L
  bleu= phase N
  vert/jaune = terre (⏚)
  noire = zéro ou phase
  Les conducteurs noirs serviront soit de fil zéro, soit de fil-phase, en fonction du schéma de raccordement utilisé.
  Le câble doit être équipé d'une fiche convenant à une puissance nominale minimale de 15 A.
  Pour le branchement fixe, veillez à ce que le câble d'alimentation soit muni d'un interrupteur omnipolaire avec une distance de contact d'au moins 3 mm.

Schéma de raccordement

- Le schéma de raccordement figure sur une étiquette se trouvant en-dessous de l'appareil.

Montage

Dimensions (voir fig. 7)

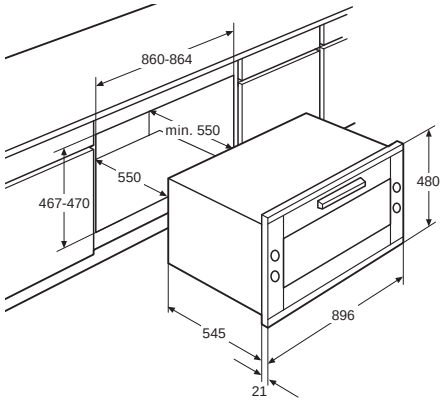


fig. 7

Montage

- Brancher la prise mâle sur la prise femelle.
- Placer le four dans la niche d'encastrement.
- Enlever les manettes de commandes et démonter le tableau de commande situé à côté de la porte afin de pouvoir accéder aux trous prévus pour la fixation.
- Visser le four contre le meuble d'encastrement.
- Fixer le tableau de commande et les manettes.

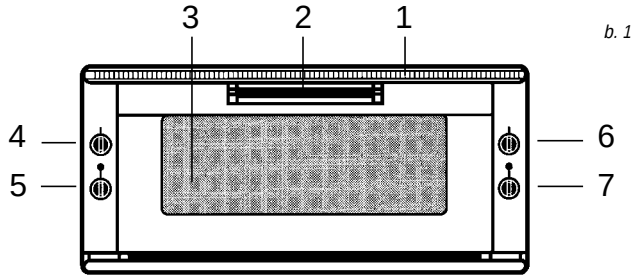
Elimination de l’emballage et appareil

L’emballage de l’appareil est recyclable. Il contient :

– du carton
– une feuille de polyéthylène (PE)
– du polystyrène exempt de CFC (mousse dure de PS)
– bandes de polypropylène autour du carton

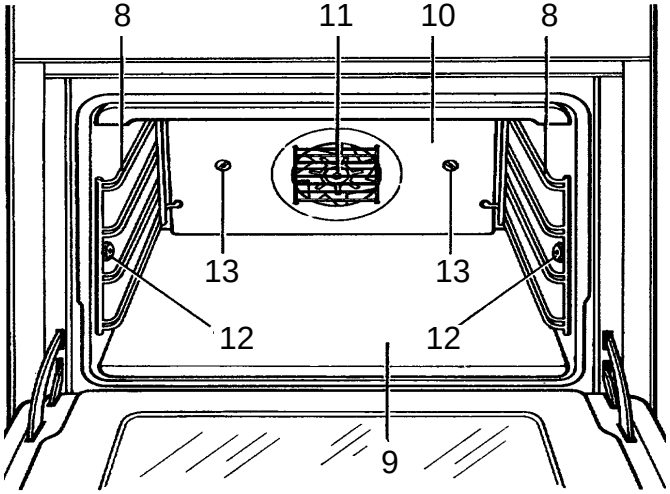
Eliminer ces matériaux de façon adéquate et conformément à la réglementation en vigueur dans votre commune.

L’administration communale vous informera des moyens adéquats de vous débarrasser de vos anciens appareils ménagers.



b. 1

Abb. 2



Gerätebeschreibung

(siehe Abb. 1 und 2)

1 – Entlüftungsgitter
2 – Backofen - Türgriff
3 – Glastür
4 – Autostart
5 – Schaltwecker
6 – Wahlschalter
7 – Ofenthermostat
8 – Einschiebschienen in vier verschiedenen Höhen
9 – Boden
10 – Luftverteilerplatte
11 – Ventilator
12 – Befestigungsschrauben Einschiebschienen
13 – Befestigungsschrauben Luftverteilerplatte

Einleitung

Wenn Sie diese Gebrauchsanleitung lesen, sind Sie rasch über alle Möglichkeiten informiert, die dieses Gerät Ihnen bieten kann. Sie können sich über Sicherheit und Pflege des Gerätes informieren. Außerdem finden Sie Umwelt- und Energiespartips.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung und die Installationsanweisungen sorgfältig - einem eventuell folgenden Benutzer des Gerätes kann dies von Nutzen sein.

Viel Spaß beim Kochen!

Inhaltsangabe

- **Gerätebeschreibung** . . . . . .44 - 45
- **Sicherheit** 47
  - Was zu beachten ist 47
  - Befor Sie den Ofen benutzen 47
- **Bedienung** . . . . . .48 - 49
  - Wahlschalter 48
  - Autostart 48
  - 60 Minuten Schaltuhr 49
- **Gebrauch** . . . . . .49 - 54
  - Backofenbeschreibung 49
  - Braten 50
  - Grillen 51
  - Trocknen 52
  - Einmachen 52
  - Backtips 53
  - Backtabelle für Heißluftofen 54
  - Backtabelle für Ober- und Unterhitze . . .54
- **Pflege** 55
  - Reinigen 55
- **Installation** 56
- **Montage** 57
- **Beseitigung von Verpackung und Gerät** .58

Das Gerät erfüllt die in der EG-Richtlinie 89/336/EEG genannten Vorschriften über elektromagnetische Kompatibilität.

Worauf Sie achten müssen.

- Lassen Sie das Gerät durch einen anerkannten Installateur an das Elektrizitätsnetz anschließen.

- Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vomStromnetz getrennt werden. Ziehen Sie darum immer den Stecker aus der Steckdose oder drehen Sie den Schalter im Schaltkasten auf Null.

- Wird der Backofen längere Zeit bei höchster Temperatur betrieben (z.b. beim Grillen), so kann das zur Erhitzung des Backofenfensters auf ca. 100 °C führen. Das sollten Sie berüchsichtigen, falls sich Kinder in der Nähe aufhalten.

- Fette und Öle sind bei Überhitzung leicht entflammbar. Beobachten Sie die Speisen während der Zubereitung.

- Die Kabel elektrischer Geräte (wie zum Beispiel eines Mixers) können in der Tür des heißen Ofens eingeklemmt werden oder auf heiße Kochfelder fallen.

- Kühlen Sie die Backofen immer mit geschlossener Tür.

- Schließen Sie die Tür immer beim Grillen.

Befor Sie der Ofen benutzen

Gebrauchsfertig machen

- Entfernen Sie alle Zubehörteile aus dem Ofen und reinigen Sie sie gründlich mit einem Spülmittel. Stellen Sie den geschlossenen leeren Ofen etwa 30 Minuten lang auf die Höchsttemperatur ein. Schalten Sie anschließend 15 Minuten lang das Grillelement ein. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, ist er mit warmem Wasser zu reinigen.

Anmerkung:
Wenn der Backofen zum ersten Mal erhitzt wird, kann eine leichte Rauchentwicklung auftreten. Das ist normal. Lüften Sie Ihre Küche gut durch.

Keine Aluminiumfolie

- Bedecken Sie den Ofenboden niemals mit Aluminiumfolie und stellen Sie auch keine Backbleche und Formen auf den Ofenboden. Die Folie hält nämlich die Hitze ab. Dadurch entsteht Emaillebeschädigung und das Backresultat wird ungünstig beeinflußt.

Sofortige Reinigung

- Verschüttete zuckerhaltige Speisen oder Obstsäfte, wie zum Beispiel der Saft von Pflaumen oder Rhabarber, können die Farbe der Emaillebeschichtung angreifen und sollten deshalb sofort entfernt werden.

Wahlschalter des Ofens siehe Abb. 1 (6)

Symbol	Stufe	Umschreibung
	1	Ober- und Unterhitze
	2	Unterhitze
	3	Grill
	4	Unterhitze und Heißluft
	5	Grillelement und Heißluft
	6	Heißluft

Achtung!
Der Ofen besitzt einen Kühlventilator. Dieser arbeitet, wenn Sie den Thermostatknopf aus der 0-Position drehen.

Ober- und Unterhitze (Stufe 1)
Der Ofen ist mit einem Heizelement unter dem Ofenboden und einem Heizelement an der Decke des Ofens ausgerüstet.

Unterhitze (Stufe 2)
Auf Stufe 2 ist nur die Unterhitze eingeschaltet. Diese Stufe eignet sich zum Backen von herzhaften Torten.

Grill (Stufe 3)
Flache Stücken Fleisch, Huhn oder sonstiges Geflügel können direkt auf dem Rost gegrillt werden. Diese Grillstufe ist auch zum Toasten von Brot geeignet.

Unterhitze und Ventilator (Stufe 4)
Besonders für Hefeteig geeignet. Das Aufgehen lassen des Teiges geht mit diesem Heizelement sehr gut.
Auch sehr gut zum Backen von Pizzas geeignet.

Heißluft-Grillen (Stufe 5)
Wenn Sie den Wahlschalter auf Stand 4 drehen, können Sie grillen mit Funktion des Ventilators. Die überschüssige Strahlungswärme, die nicht direkt auf das Gericht strahlt, wird durch den Ventilator rund um das Gericht geblasen.
Sie können gleichzeitig auch vom Grillset in Kombination mit den Drehspießmotor Gebrauch machen.

Heißluft (Stufe 6)
Der Ventilator in der Rückwand des Ofens saugt die Luft aus dem Ofen an, die über die Luftverteilerplatte besser verteilt wird. Hierdurch ist die Luft des Ofens ununterbrochen in Bewegung. Diese Art von Erwärmung ist darum auch gut geeignet zum Backen auf verschiedenen Ebenen.

Autostart und Schaltuhr

Autostart

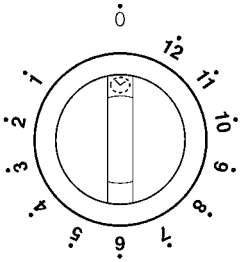


Abb. 2

Mit diesem Schalter können Sie die Backofenstartzeit von 1/2 Stunde bis max. 12 Stunden vorprogrammieren. Wenn Sie die gewünschte Startzeit einstellen, wird der Ofen beim Erreichen dieser Zeit automatisch starten (siehe Abb. 2).

60 Minuten Schaltwecker

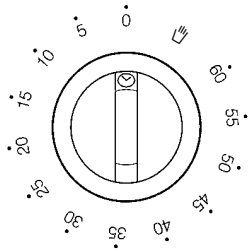


Abb. 3

Der Schaltwecker ist max. 60 Minuten einstellbar (siehe Abb. 3):

0 Der Wecker ist außer Betrieb.

Handbedienung; der Ofen funktioniert ohne Zeitbegrenzung.

5-60 Nach Beendigung der Backzeit dreht sich der Timerknopf automatisch auf 0.

Der Ofen ist ausgeschaltet, die grüne Signallampe leuchtet auf und Sie hören einen Signalton. Wenn Sie den Knopf auf Handbedienung setzen, schaltet sich der Signalton aus.

Einstellen

Drehen Sie den Knopf des Wecker erst ganz nach rechts bis zum Anschlag, dann links herum, um die gewünschte Zeit einzustellen (Einstellbar von 5 - 60 Min.).

Beispiel

Sie wollen ein Gericht mit Unter- und Oberhitze, bei einer Temperatur von 200 °C und einer Backzeit von 60 Minuten zubereiten. Das Gericht muß um 18.00 Uhr fertig sein. Nehmen Sie an, daß die Tageszeit 13.00 Uhr ist.

- Drehen Sie den Autostart-knopf auf Pos. 4., die Beginnzeit 13.00 Uhr ist nun um 4 Std. verzögert.
- Stellen Sie den Weckerknopf auf 60 Min. (die gewünschte Backzeit).
- Stellen Sie den Wahlschalter auf Stand 2.
- Stellen Sie den Thermostat-knopf auf 200 °C.
- Stellen Sie das Gericht in den Ofen und schließen Sie die Tür. Der Ofen startet um 17.00 Uhr und schaltet sich aus um 18.00 Uhr.

Backofenbeschreibung

Heißluft

Das Heißluftsystem eignet sich sehr gut zum Backen von Kuchen, Plätzchen und Apfeltorten. Sie können auch auf mehreren Schienen zugleich backen. Die Backformen müssen dann wohl gut untereinander gestellt werden. Backplatten mit Plätzchen schieben Sie am besten in die zweite und dritte Schiene von unten.

Ober- unde Unterhitze

Speisen mit Blätterteig, wie zum Beispiel Mandelkuchen, Wurstbrötchen, Apfel im Schlafrock, Windbeutel, Schaumgebäck, Brot und Plätzchenteig gelingen bei Ober- und Unterhitze besser.

Kondenswasserbildung

Beim Braten und Backen, insbesondere bei der Zubereitung von Brot, Pizzen, vorgebackenen Pommes Frites etc., entsteht Flüssigkeit. Dies ist völlig normal. Bei mehreren Formen oder Schichten bildet sich selbstverständlich auch mehr Kondenswasser in den Öfen.

Braten

In geschlossenen Schalen oder Pfannen bleibt das Fleisch saftiger. Außerdem wird keine, oder nur wenig Wrasenentwicklung entstehen. Beim Braten ohne Deckel wird das Fleisch schneller braun und knusprig.

Der Bratschlitten ist ideal zum Braten von Fleischstücken, die mehr als 1 kg wiegen.

Nachfolgende Tabelle trifft nur dann zu, wenn der Ofen nicht vorgewärmt ist.
Beim Gebrauch von Ober- und Unterhitze müssen Sie die Gerichte auf die zweite Schiene schieben.

Bratzeittabelle für verschiedene Sorten Fleisch.

Gericht	Gewicht in kg	Temp in °C	Zeit in Min.
Schweinefleisch	1,0	180 - 200	100
Rindfleisch	1,0	170 - 190	100
Kalbfleisch	1,0	170 - 190	90
Huhn	1,0	180 - 200	60
Poularde	1,3	170 - 190	75
Ente	1,5	150 - 170	90
Rehkeule	1,5	170 - 190	90
Keule u. Wildschwein	1,5	160 - 180	120
Fisch (kein Filet)	1,0	160 - 180	50

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Rundum grillen

- Der Ofen muß ca. 5 Minuten vorgeheizt werden. Stellen Sie den Wahlschalter auf Stand 4 und den Thermostatknopf auf 250 °C.
- Gericht auf den Rost legen und dann in die geeignete Schiene schieben. (Meistens die oberste Schiene)
- Schieben Sie den Back/Brat-schlitten (eventuell mit Wasser füllen, um das Fett aufzufangen) unter den Grillrost.
- Um den Grill auszuschalten müssen Sie beide Ofenknöpfe auf 0 drehen.

Grillzeitentabelle für Rundum Grillieren

Gericht	Gewicht in kg	Schienenhöhe	Zeit in Min.
Roastbeef	1	2 - 3	30 - 35
Hähnchen	1	2 - 3	50 - 60
Ente	2	2 - 3	85 - 90
Gans	3	2	160 - 180
Truthahn	2	2 - 3	110 - 130
Truthahn	3	2	150 - 180

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Bräunen

Wenn Sie Ihren Gerichten eine braune Kruste geben wollen, schalten Sie noch einige Minuten das Grillelement ein.

Kleine Fleischstücke

Das natürliche Aroma von grilliertem Fleisch bleibt erhalten, wenn Sie das Fleisch vor der Zubereitung nicht einfetten.

Große Stücke Fleisch

Um das Austrocknen der freiliegenden Seiten zu verhindern, können Sie das Fleisch mit einer dünnen Lage Öl oder Butter einstreichen.

Dunkles Fleisch

Dunkles Fleisch wie; Rindfleisch, Wild und Schafsfleisch wird schneller braun als helles Fleisch wie; Kalbfleisch, Schweinefleisch und Geflügel.

Helles Fleisch

Helles Fleisch und Fischfilet wird an der Außenseite weniger braun, auch wenn es innen gar und saftig ist.

Grillen mit Grillset oder Schaschlikset
(siehe Abb. 4 und 5)

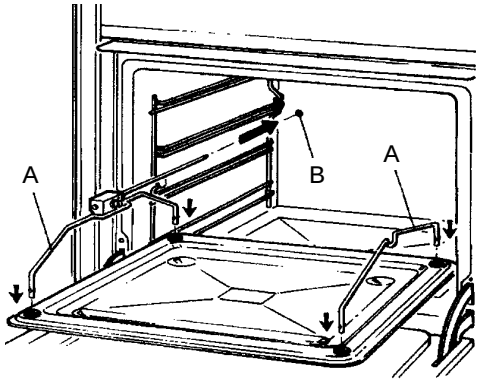


Abb. 4

Mit diesem Grillsetz können Sie beispielsweise Hänchen oder Rollbraten zwischen die Fleischhaken **D** klemmen.

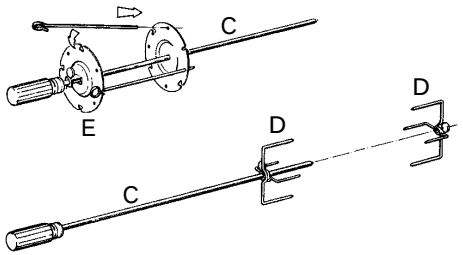


Abb. 5

Mit dem Schaslik-Set **E** können Sie Satés bereiten. Erst die Spießhalter **A** in den dafür vorgesehenen Halterungen im Back-/ Bratblech anbringen. Dann Spieß **C** (ohne Handgriff) in den Antrieb beim linken Spießhalter stecken und dann auf die rechte Halterung legen. Das Ganze dann auf die untere Schiene im Backofen schieben und die Antriebswelle in den Motor **B** stecken.

Rauchentwicklung
Das Grillen von Fleisch direkt auf dem Rost, ist häufig mit Rauch-entwicklung verbunden, weil Fettspritzer in den Boden einbrennen. Sie können die Rauchentwicklung einschränken, wenn Sie den Bratschlitten mit Wasser füllen und diesen unter den Grillrost schieben.
Sie erhalten dann natürlich mehr Kondenz.

Trocknen
Zum konservieren von Früchten, Gemüse und Fleisch.

- Stellen Sie bitte die Temperatur auf ca. 60-80 °C ein.
- Wahlschalter auf Stand 6 einstellen.

Einmachen
Die traditionelle Art Früchte, Gemüse und Fleisch zu konservieren.

- Weckring und Deckel naß machen, auf die gefüllten Weckgläser legen und die Gläser mit einem Bügel schließen.
- Bratschlitten mit 1/2 Liter heißem Wasser (ca. 80 °C) füllen und auf Schiene 1 in den Ofen schieben.
- Thermostat auf 150 °C einstellen.
- Wahlschalter auf Stand 6 einstellen.

Tips für das Backen

Backhöhen
Je nach Höhe des Gebäcks oder der Plätzchen legen Sie das Backblech in die zweite oder dritte Schiene von unten. Backformen legen Sie auf den Bratrost den Sie in die erste oder zweite Schiene von unten schieben.

Backformen
Insbesondere bei Öfen mit Ober- und Unterhitze spielt das Material der Backformen eine große Rolle. Die besten Backformen sind aus schwarzem Blech hergestellt oder mit einem speziellen Kunststoff beschichtet, da sie die Wärme am schnellsten aufnehmen und die Zubereitungszeiten verkürzen.

So können Sie feststellen, ob der Kuchen gar ist
Stechen Sie 10 Minuten vor Beendigung der Backzeit mit einem Hölzchen in den Kuchen und zwar dort, wo dieser am höchsten ist. Wenn das Hölzchen trocken bleibt und kein Teig daran klebt, können Sie den Ofen ausschalten und die Nachwärme benutzen, um der Kuchen gut durchbacken zu lassen.

Der Kuchen fällt zusammen
Benutzen Sie beim nächstenmal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein. Sie müssen sich genau an die im Backbuch angegebenen Rührzeiten halten.

Der Kuchen ist eingefallen
Der Kuchen hat am Rand eine normale Höhe, ist aber in der Mitte eingefallen. Den Rand der Springform nicht einfetten. Nach dem Backen müssen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer lösen.

Der Kuchen ist an der Oberseite zu dunkel
Der Kuchen auf eine niedrigere Schiene schieben, die Temperatur niedriger einstellen und den Kuchen länger backen lassen und eventuell eine schwarze Backform gebrauchen.

Der Kuchen ist an der Unterseite zu dunkel
Das Gebäck auf eine höhere Schiene schieben und die Temperatur niedriger einstellen.

Unterschiedliche Farben
Sie haben auf zwei oder drei Ebenen gebacken. Das Gebäck auf dem obersten Blech ist dunkler als auf dem unteren Blech: Gleichzeitig in den Ofen geschobene Backbleche sind nicht immer gleichzeitig gar. Wählen Sie eine niedrigere Temperatur, das Gebäck wird dann gleichmäßig gar. Lassen Sie das unterste Blech 5 bis 10 Min. länger backen, oder schieben Sie es 5 bis 10 Min. eher in den Ofen.

Die Oberseite der Auflauf ist viel zu dunkel
Entfernen Sie die Kruste und lassen Sie danach, indem Sie den Grill gebrauchen, eine braune Kruste auf den Auflauf kommen. Gebrauchen Sie keinen Parmesankäse: Diese Käsesorte wird zu schnell braun und schmeckt dann bitter. Stellen Sie beim nächstenmal die Form etwas niedriger in den Ofen und schalten Sie die Temperatur 10 °C niedriger ein.

Die Plätzchen kleben am Backblech
Schieben Sie das Backblech noch kurz in den Ofen und nehmen Sie danach die Plätzchen sofort vom Blech.

Der Kuchen ist beim Umdrehen nicht aus der Form zu bekommen
Lösen Sie den Rand vorsichtig mit einem scharfen Messer. Drehen Sie die Form noch einmal um und bedecken Sie das Ganze ein paarmal mit einem nassen, kalten Tuch. Beim nächstenmal die Form gut einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Tabelle für das Backen

Gericht	Heißluft			Ober- und Unterhitze		
	Temp in °C	Schienenhöhe	Zeit in Min.	Temp in °C	Schienenhöhe	Zeit in Min.
Rührteig						
Sandtorte	**150**-170	2	50 - 60	**160**-180	1	50 - 60
Rodonkuchen	**150**-170	2	70 - 80	**160**-180	1	70 - 80
Nußkuchen	**150**-170	2	60 - 70	**160**-180	1	60 - 70
Obsttorte	**150**-170	2	35 - 45	**180**-200	1, 2	35 - 45
Tortenboden	**150**-170	2	25 - 30	**180**-200	1	15 - 20
Biscuitteig						
Biscuitgebäck	**160**-180	2	25 - 30	**180**-200	1	25 - 30
Knetteig						
Tortenboden	**150**-170	2	20 - 25	**180**-200	1	15 - 20
Nußkranz	**150**-170	2	40 - 50	**180**-200	1	40 - 50
Obsttorte	**150**-170	2	40 - 50	**180**-200	1, 2	40 - 50
Plätzchen	**150**-170	1, 2, 3	15 - 25	**180**-200	2	10 - 15
Biscuitteig/Hefe- und Kuchenteig						
Streuselkuchen	**150**-170	2, 3	35 - 45	**190**-210	1, 2	35 - 45
Obsttorte	**160**-180	2, 3	40 - 50	**190**-210	1, 2	40 - 50
Weinachtsstollen	**150**-170	2, 3	45 - 65	**170**-190	1, 2	45 - 65
Weißbrot	**160**-180	2, 3	40 - 50	**190**-210	1	40 - 50
Apfeltaschen	**150**-170	2, 3	25 - 30	**170**-190	1, 2	20 - 25
Pizza	**180**-200	2, 3	25 - 30	**190**-210	1	20 - 25
Windbeutelteig*						
Sahnewindbeutel	**160**-180	1, 3	25 - 30	**180**-190	2	20 - 25
Blätterteig*	**170**-180	1	20 - 25	**180**-200	1, 2	15 - 20
Eiweißgebäck*						
Baisers	**120**-140	1, 2, 4	40 - 50	**130**-140	2	30 - 50

Die Zahlen in dieser Tabelle sind Richtwerte.

Abhängig von der Menge und der Teigsorte können die Backzeiten von der Tabelle abweichen.

* Den Ofen vorheizen, die Zeiten in der Tabelle 10 Minuten kürzer anhalten.

Reinigung

Emaillierte Teile
Die Innenseite der Ofentür, die Seitenwände, der Ofenboden und die Back- und Bratplatte sind vollständig emailliert. Diese können Sie am besten mit warmer Seifenlauge, evtl. mit flüssiger Seife (oder anderen, nicht kratzenden Putzmitteln) reinigen und dann mit klarem Wasser nachbehandeln.

Chrom und Edelstahl
Schienen, Ofenrost und Bedienungsblende mit warmem Spülmittel oder flüssiger Seife reinigen. Nachbehandeln mit klarem Wasser.

Kunststoff/Glas
Handgriffe und Knöpfe mit Spülmittel oder mit einem Glasreiniger säubern.

Abdichtungsgummi
Mit warmem Spülmittel reinigen und mit klarem Wasser nachbehandeln.

Ein Tip für Sie
Wenn Sie den Ofen regelmäßig reinigen, verhindern Sie hartnäckige Verunreinigungen.

Backofen sehr gründlich reinigen
(siehe Abb. 6

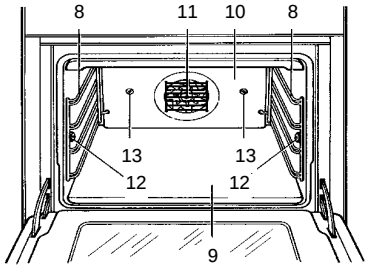


Abb. 6

- Erst das Gerät stromfrei machen.
- Den Stecker aus der Steck-dose ziehen, oder den Hauptschalter aussetzen.
- Entfernen Sie die Einschieb-schienen (8), indem Sie die Muttern (12) lösen. Die Luftverteilerplatte (10) können Sie entfernen, indem Sie die Muttern (13) lösen.
- Den Ventilator mit der Hand festhalten, die Mutter (11) rechtsherum drehen und den Ventilator von der Motorachse ziehen.

Installation

Allgemeines

Wenn das Gerät nicht mit einem Anschlußkabel mit Stecker ausgestattet ist, ist es ausschließlich von einem Fachman an das Lichtnetz anzuschließen.

Beachten Sie:

Auf dem Schild mit elektrischen Angaben wird der Anschlußwert und die erforderliche Netzspannung angegeben. Das Anschließen des Gerätes hat nach den örtlich und national geltenden Vorschriften zu erfolgen.

Elektrischer Anschluß

230 V/240 V-50 Hz.

- Das Gerät muß geerdet sein.
  Benutzen Sie für den Anschluß ein Kabel guter Qualität, zum Beispiel HO5RRF, 1,5 oder 2,5 mm^2, mit 3 oder 5 Adern.
  Dies sind die Farbcodes
  braun = Phase L
  blau = Phase N
  grün/gelb = Erdung (⏚)
  schwarz = Null oder Phase
  Abhängig vom Erdungsschema können Sie die schwarzen Adern als Null- oder Phasendraht verwenden.
  Das Kabel muß einen Stecker haben, der für eine nominale Leistung von mindestans 15 A geeignet ist.
  Wenn Sie einen festen Anschluß anbringen möchten, sorgen Sie bitte dafür, daß in der Zuführungsleitung ein omnipolarer Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm angebracht wird.

Anschlußschemen

- An der Hintenseite des Gerätes befindet sich ein Etikett mit den Anschlußschemen.

Montage

Maße (siehe Abb. 7)

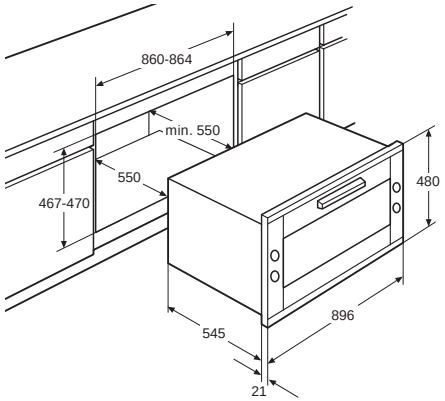


Abb. 7

Montage

- Den Ofen mit Stecker und Wandsteckdose anschließen.
- Ofen in den Umbauschrank schieben.
- Entfernen Sie die Ofenknöpfe und demontieren Sie die Bedienungsblenden neben der Tür, sodaß die Befestigungslöcher frei werden.
- Schrauben Sie den Ofen an den Körper des Schrankes.
- Befestigen Sie die Bedienungsblenden mit den Ofenknöpfen.

Beseitigung von Verpackung und Gerät

Die Verpackung des Geräts ist recycelbar. Als Verpackungsmaterial werden gebraucht:

– Karton
– Polyethylenfolie (PE)
– FCKW-freies Polystyrol (PS-Hardschaum)

Diese Materialien sind auf umweltgerechte und den jeweiligen kommunalen Vorschrif-ten entsprechende Weise zu beseitigen.

Die Gemeinde kann Sie auch über die umweltgerechte Beseitigung on ausrangierten Haushaltsgeräten beraten.

GARANTIECERTIFICAAT

GUARANTEE CERTIFICATE

Pelgrim

Doelmatig en Stijlvol

Pelgrim geeft 5 jaar garantie op het toestel, indien het vakkundig door een erkend installateur is aangesloten in overeenstemming met de installatievoorschriften.
Pelgrim verplicht zich gedurende 5 jaar na de aankoopdatum gratis onderdelen te vervangen.
Gedurende 1 jaar na de aankoopdatum zullen geen arbeidsloon en voorrijkosten berekend worden.
Onder de garantie vallen alle gebreken die een gevolg zijn van constructiefouten of foutieve onderdelen.
Bij serviceverlening moeten koopbon en garantiecertificaat getoond worden.
Gebruiks-/installatiefouten vallen buiten de garantie.

Naam en adres installateur: _____

Aankoopdatum: _____

Pelgrim gives a 5 year guarantee on the appliance, provided it is professionally installed by a qualified fitter in accordance with the installation instructions.
Pelgrim is obliged for the period of 5 year from purchase date to replace parts free of charge.
For the period of 1 year from purchase date no charges will be made for housecalls or labour.
This guarantee covers all defects caused by manufacturing faults or defective parts.
When service is required, purchase receipt and guarantee certificate must be presented.
Defects caused by incorrect installation are not covered by this guarantee.

Name and adress of fitter: _____

Purchase date: _____